30e Année. — Tome LVIII. N° 1496 Paris, 1er Mars 1923

REVUE DE VITICULTURE

LA DEFENSE DES GRANDS CRUS ET LES APPELLATIONS D'ORIGINE : LES VIGNERONS USENT DE LA LOI DU 6 MAI 1919

L'année qui vient de s'écouler a vu d'importantes manifestations au cours desquelles a été étudiée la défense des grands crus et a été préconisée la protection des appellations d'origine, comme l'un des moyens les plus sûrs pour parvenir à cette fin. On n'a certes pas oublié les débats pleins d'intérêt de la Semaine nationale du vin, au printemps 1922, ni les résolutions adoptées peu après par la Conférence parlementaire internationale du Commerce.

Souhaitons que la nouvelle année nous apporte mieux encore et, notamment, la création de ce « Comité national du vin de France », qui paraissait devoir être la conclusion logique de la Semaine du Vin. Quand donc tous ceux qui sont intéressés à l'élargissement et à la régularisation du marché du vin sauront-ils s'unir contre leurs ennemis communs? Est-il besoin d'insister sur l'étroite solidarité des intérêts de la viticulture et du commerce des vins? Celui-ci sera d'autant plus prospère que le viticulteur, justement rémunéré de ses peines, pourra donner à la vigne tous les soins qu'elle exige, maintenir et même améliorer la qualité de ses produits. Quant à la viticulture, elle ne prétend pas se passer du commerce, mais elle considère comme une nécessité vitale pour elle le respect des appellations d'origine, son patrimoine propre, et, inquiète de certains abus, elle se réserve.

C'est que l'avenir de toute la viticulture française est lié dans une large mesure à celui de nos grands crus et que la vie même de ces derniers est menacée par la fraude et par la concurrence déloyale.

Pour leur assurer une protection légitime autant qu'indispensable, le législateur a voté, en 1919, un texte qui donne aux appellations d'origine un statut spécial dans notre législation. Quel parti les producteurs en tirent-ils pour faire définir les appellations dont ils se glorifient, c'est ce que nous voulons brièvement examiner.

Bien qu'elle eût été promulgée en pleine période de transition et d'incertitude, la loi du 6 mai 1919 a reçu d'eux, disons-le tout de suite, un accueil empressé. En 1920, 12.000 déclarations d'appellations d'origine ont été enregistrées et publiées.

Cette publicité devait faire disparaître la clandestinité dans l'usage des appellations d'origine et permettre aux producteurs de s'opposer aux abus, en demandant aux tribunaux de préciser la portée et la signification de ces appellations.

Dès 1920, des instances ont été engagées dans ce but et un premier jugement a été rendu, avant la fin de cette même année, par le Tribunal d'Auxerre.

*
* *

Suivons, pas à pas, le travail qui s'accomplit et enregistrons les résultats obtenus.

I. — **Chablis.** — Le premier jugement de définition rendu par application de la législation de 1919 émane, avons-nous dit, du Tribunal d'Auxerre. Il date du 8 décembre 1920 et il concerne le « Chablis ».

On en peut déduire la classification suivante :

a) Appellation « Grand vin de Chablis » ou « Chablis ».

Cépage : Pinot Chardonnay, dit Beaunois

Communes d'origine : Chablis, Milly, Poinchy, Chichée, Courgis, Fleys (pour le climat du Mont de Milieu), La Chapelle-Vaupelteigne (pour le climat de Fourchaumes) et Beine (pour le climat de Troemes).

b) Appellation « Chablis-Village-Supérieur ».

Cépage : Beaunois

Communes d'origine : Autres communes du canton de Chablis. — Communes de Ligny, Lignorelles, Maligny, Villy (canton de Ligny-le-Châtel), Beru et Viviers (canton de Tonnerre).

c) Appellation « Chablis-Village ».

Cépages blancs ordinaires

Communes d'origine : celles qui ont été énumérées en *a* et *b*.

Ajoutons que les vignerons de Chablis ont à cœur de défendre les méthodes loyales qui doivent servir à la production du vrai « Chablis » et qu'ils ont obtenu du même Tribunal d'Auxerre, le 11 mai 1922, un jugement correctionnel condamnant un viticulteur qui avait baptisé « Grand vin de Chablis » un vin ne provenant pas du cépage « Beaunois ».

II. — **Montrachet.** — Les hauteurs du Montrachet, célèbres par les excellents vins blancs qu'elles produisent, appartiennent aux communes de Puligny et de Chassagne, dans l'arrondissement de Beaune.

Le Tribunal de cette ville, par un jugement du 12 mai 1921, a déclaré que le vin de « Montrachet » doit être « le produit du raisin blanc fin connu sous le nom de Pinot blanc Chardonnay » et il a délimité minutieusement les portions des territoires de Puligny et de Chassagne dont les vins ont seuls, d'après les usages locaux, loyaux et constants, droit à l'appellation « Montrachet » tout court et, à plus forte raison, aux appellations « Grand Montrachet » ou « Vrai Montrachet ».

A l'ouest et à l'est du « Montrachet », a ajouté le Tribunal, on rencontre les « Chevaliers Montrachet » et les « Bâtards Montrachet »; mais les vins de ces derniers crus ne peuvent prétendre au nom de Montrachet pris isolément.

III. — **Champagne.** — Nous ne saurions nous étendre sur la délimitation de la Champagne viticole, qui a déjà donné lieu à de si longs et si âpres débats et qui est actuellement soumise aux tribunaux.

Notons seulement que l'appellation n'a pas été contestée aux récoltants des communes de Citry, Nanteuil, Saacy et Ste Aulde (Seine-et-Marne), qui ont fait des déclarations d'appellations d'origine.

Les récoltants de certaines communes de l'Aube peuvent, d'autre part, invoquer la prescription d'un an de l'article 17 de la loi du 6 mai 1919 ou des jugements définitifs (Tribunal de Bar-sur-Seine, 13 juillet 1921). Il s'agit des communes de Lignol-le-Château, Mussy-sur-Seine, Plaines, Saint-Usage, Bragelogne et Vitry-le-Croisé.

Mais les jugements du Tribunal de Bar-sur-Aube du 25 février 1921 et les autres jugements du Tribunal de Bar-sur-Seine du 13 juillet 1921 ont été frappés d'appel (1).

IV. — **Saint-Julien.** — Existe-t-il une région de Saint-Julien, dépassant les limites du territoire de la commune de ce nom, ou, au contraire, les viticulteurs de Saint-Julien sont-ils seuls à pouvoir faire usage du nom de leur commune? Telle était la question débattue devant le Tribunal de Lesparre. Ce dernier a, dans un jugement du 8 juin 1921, donné gain de cause au syndicat de Saint-Julien, qui soutenait naturellement la seconde thèse.

V. — **Saint-Emilion.** — La région productrice du « Bordeaux » a été délimitée par le décret du 18 février 1911, qui a conservé, sous le régime de la loi du 6 mai 1919, force de présomption légale. Mais les limites des sous-régions du Bordelais n'avaient jamais été officiellement déterminées. Aussi les intéressés ont-ils mis à profit la procédure instituée par la nouvelle loi, pour faire constater leurs droits par les tribunaux.

Le syndicat viticole de Saint-Emilion estime que la région des vins de ce nom comprend les communes de l'ancienne juridiction de Saint-Emilion, c'est-à-dire, avec la commune de Saint-Emilion elle-même, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Hippolyte, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Pey-d'Armens et Vignonet.

Après plusieurs décisions de justice antérieures, le Tribunal de Libourne a déclaré cette thèse conforme aux usages locaux, loyaux et constants, dans un jugement du 24 novembre 1921. Appel ayant été interjeté de ce jugement, l'affaire est pendante devant la Cour de Bordeaux.

D'autres procès se sont déroulés relativement à l'emploi du nom de Saint-

(1) Les arrêts de la Cour de Paris viennent d'être rendus (16 février 1923), alors que le présent article était déjà à l'impression : ces décisions confirment les jugements de Bar-sur-Aube et de Bar-sur-Seine, sauf en ce qui concerne les communes d'Avirey-Lingey, Balnot, Buxeuil, Buxières, Landreville, Loches et Vivires, qui ne faisaient pas partie de l'ancienne province de Champagne et auxquelles le droit à l'appellation est refusé.

Emilion. Nous ne retiendrons que ceux qui ont fait l'objet de décisions devenues définitives.

C'est à la suite de l'un de ces derniers qu'il a été interdit de qualifier « Saint-Emilion » ou « Saint-Emilionnais » les vins originaires des communes de Lalande-de-Pomerol, Sainte-Terre, Castillon et Petit-Palais et de dénommer « Lussac-Montagne-Saint-Emilion » des vins provenant des communes de Saint-Denis-de-Piles, les Artigues et Montagne.

Par contre, il a été admis que les vins des communes de Montagne et de Saint-Georges peuvent être vendus sous les dénominations « Montagne-Saint-Emilion » et « Saint-Georges-Saint-Emilion » (exception faite pour ceux qui proviennent de la partie de la commune de Montagne comprise entre celles de Néac et des Artigues) et que l'appellation « Sables-Saint-Emilion » peut servir à désigner les vins obtenus dans la plaine qui s'étend à l'est de la Ville de Libourne, vers les coteaux de Saint-Emilion.

VI. — **Sauternes.** — La délimitation de la région de Sauternes, qui n'est pas achevée, se présente dans des conditions analogues à celle de Saint-Emilion.

La commune de Sauternes et le Syndicat de Sauternes et Barsac reconnaissent le droit à l'appellation aux communes de Sauternes, Barsac, Preignac, Fargues et Bommes. Le Tribunal de Bordeaux, à la date du 6 février 1922, a fait état de cette reconnaissance et a repoussé les prétentions des récoltants des communes de Budos, Pujols, Cérons et Podensac à user de l'appellation « Sauternes ». Seuls, les jugements concernant la commune de Budos sont aujourd'hui définitifs.

VII. — **Monbazillac.** — Le projet de délimitation adopté par le Syndicat viticole de Monbazillac et accordant le droit à l'appellation « Monbazillac » à une partie des communes de Colombier, Pomport, Rouffignac et Saint-Laurent-des-Vignes a été repoussé par le Tribunal de Bergerac, dans un jugement du 8 décembre 1921. La Cour d'appel se prononcera.

VIII. — **Montravel.** — A la suite d'un accord intervenu entre le Syndicat de Lamothe-Montravel et le syndicat de Vélines et de Villefranche de Longchapt (seules parties au procès), les vins blancs produits dans la région de Montravel ont été classés de la façon suivante par le tribunal de Bergerac, dans un jugement du 22 septembre 1922 :

« Haut-Montravel » : communes du canton de Vélines situées sur la rive gauche du ruisseau l'Estropt : Fougueyrolles, Nastringues, Port-Sainte-Foy, Saint-Antoine-de-Breuilh et Vélines.

« Côtes Montravel » : communes du même canton, situées sur la rive droite du ruisseau l'Estropt : Ponchat, Montazeau, Saint-Vivien, Bonneville, Saint-Michel, Moncaret et Lamothe-Montravel, plus la commune de Montpeyroux, située dans le canton de Villefranche-de-Lonchapt.

« Montravel » : communes du canton de Vélines, situées dans la plaine de la Dordogne.

IX. — **Saumur.** — En vertu d'un jugement devenu définitif, le droit à l'appellation d'origine « Saumur », appartient à toutes les communes de l'arrondissement de Saumur (Tribunal de Saumur, 28 juillet 1922).

X. — **Bourgogne, Beaujolais, Mâconnais.** — Les appellations d'origine usitées dans le Beaujolais et le Mâconnais ont été définies par les tribunaux de Mâcon et de Villefranche-sur-Saône, dans deux jugements des 7 et 22 décembre 1922.

Les dispositions contenues dans ces deux décisions permettent de dresser le tableau ci-dessous :

A « Bourgogne » : appellation applicable, *sans condition de cépage*, aux vins produits dans toutes les communes des arrondissements de Mâcon et de Villefranche-sur-Saône, sauf celles des cantons d'Amplepuis et de Thizy (1).

B « Beaujolais » ;

Exclusion des vins de producteurs directs.

1° Arrondissement de Mâcon, canton de La Chapelle-de-Guinchay : toutes les communes.

2° Arrondissement de Villefranche-sur-Saône : toutes les communes, sauf celles des cantons d'Amplepuis et de Thizy.

C. « Mâcon » et « Mâconnais » :

Même condition de cépages.

Arrondissement de Mâcon : toutes les communes.

L'appellation « Mâcon » doit être réservée *aux vins supérieurs* de la région mâconnaise.

D. « Côte Chalonnaise ».

Même condition de cépages.

Arrondissement de Mâcon, canton de Saint-Gengoux-le-National : toutes les communes.

E. « Pouilly » : appellation applicable aux vins blancs provenant du cépage Pinot-Chardonnay et récoltés sur le territoire des communes de Fuissé, Solutré, Vergisson et Chaintré (pour la partie seulement du vignoble de cette dernière commune limitée par la route de Mâcon à Beaujeu).

*
* *

Grâce aux délimitations et définitions dont nous venons de donner un aperçu et à celles qui se préparent, on peut dire que la partie constructive de la loi du 6 mai 1919 est entrée en pleine période d'application .

Les initiatives ainsi prises par eux ont valu aux producteurs des régions délimitées, cet avantage immédiat d'être exonérés de la taxe de 0,50 par hectolitre sur les déclarations d'appellations d'origine.

(1) Il est à noter que le Tribunal de Villefranche-sur-Saône, après avoir visé « *tous les vins récoltés dans l'arrondissement de Villefranche* », ajoute : « *et plus spécialement dans les cantons d'Anse, Villefranche, etc...* » Or ne figurent pas dans cette énumération, seule reproduite dans le dispositif du jugement, les cantons d'Amplepuis et de Thizy.

Il en découlera, en outre, ce résultat, plus important encore et sur lequel M. le Ministre de l'Agriculture attirait l'attention des intéressés dans une circulaire du 15 juin 1922, que la défense de notre production sur le marché international sera mieux assurée, lorsqu'on aura mis au-dessus de toute controverse le sens des appellations d'origine désignant nos produits nationaux.

JEAN-CH. LEROY.
Chef du Contentieux
du Service de la répression des fraudes.

LE VIN DE CHAMPAGNE ET SA PREPARATION (1)

MALADIES MICROBIENNES

Nous ne dirons rien des maladies très connues, comme la fleur du vin, l'acétification, la maladie mannitique, ou imparfaitement connues comme l'amertume, la tourne, maladies imprécises, peu fréquentes dans nos vins de Champagne.

Mais nous avons beaucoup à dire de la *Graisse*. Tous les livres citent, sur cette altération, le travail de François, pharmacien à Châlons-sur-Marne. Or, François a tout simplement fait dissoudre dans du vin une quantité d'albumine végétale — gliadine — récemment découverte, suffisante pour lui donner la consistance filante. De l'analogie d'aspect il a conclu à l'identité des causes. Le tannin précipitait le vin albuminé et l'auteur a conclu qu'il devait en être de même pour le vin naturellement gras, ce qui n'est pas exact.

Les recherches sur la maladie de la Graisse des vins, commencées en 1898, ont pris fin en 1910. Par leur forme, par certains caractères physiologiques, les germes de la graisse sont voisins des ferments mannitiques. Au microscope, ce sont des bâtonnets courts, trapus, de 1 à 4 millièmes de millimètres de longueur, avec 1 millième au plus de largeur, isolés, en chaînes, suivant les variétés, car on a reconnu plusieurs variétés de germes de la graisse. Ils sont entourés d'une enveloppe glaireuse, visible au microscope. Cette matière glaireuse n'est pas une substance azotée et n'est pas précipitable par le tannin. Les aliments de ces germes sont les sucres du raisin, les glucoses et les lévuloses; en même temps que du gaz carbonique, ils forment de l'acide lactique avec le premier, et de la mannite, avec la seconde. Les températures favorables varient de 10 à 30 degrés.

Ces ferments sont anaérobies, c'est-à-dire qu'ils craignent le contact de l'air; aussi la maladie est-elle plus fréquente dans les vins en bouteilles.

Mais comment les germes se développent-ils dans les tonneaux à moitié remplis?

C'est qu'ils sont associés à d'autres germes qui les protègent contre l'oxygène. Parmi ces germes, la levure elle-même, la fleur du vin, le ferment acé-

(1) Voir *Revue*, n°s 1494 et 1495, pages 109 et 137.

tique et une foule d'autres. On a montré non seulement que les germes de la Graisse se multipliaient au contact de l'air lorsqu'ils sont accompagnés de germes avides d'oxygène, mais on a encore établi la réciproque; ces germes avides d'oxygène peuvent vivre avec le microbe de la graisse dans des milieux et dans les conditions où ils ne pourraient vivre seuls.

Il s'agit donc d'un véritable syndicat de microbes, ces syndicats de microbes découverts pour les maladies des vins se rencontrent encore dans les maladies humaines. (*Revue générale des Sciences* de 1920. Recherches du professeur Hartmann.)

Contre la Graisse, ce n'est pas le tannin, c'est surtout l'acidité libre qui rend le milieu, le vin, moins favorable à l'existence des germes; c'est aussi l'acide sulfureux sous ses diverses formes et l'action du froid.

La pasteurisation peut être employée. Le tannin et la colle jouent un rôle mécanique, entraînant le ferment gras dans les lies.

Le Bleu. — On dit souvent en Champagne: la maladie du Bleu. Il faut dire les maladies ou les accidents du bleu. Le léger trouble ou bleu dans les tonneaux et dans les bouteilles présente des causes diverses. Dans les tonneaux quelquefois une action chimique due soit au mélange des vins, à un collage en mauvaises proportions, au froid ou à une action microbienne.

Dans les bouteilles, accident analogue. Des bleus peuvent être provoqués par la liqueur; plus souvent, il y a développement microbien et ce qui peut paraître étrange à l'exception du germe de la Graisse, les germes du bleu, dans la bouteille, sont aérobies. Ils ont besoin d'air pour vivre. On en a isolé quatre et l'on sait que d'autres germes accompagnent cette première série.

Ce sont tous des membres du Grand Syndicat des Microbes dont j'ai parlé tout à l'heure.

Le froid. — Il me reste à vous dire que l'étude des actions du froid sur les Vins de Champagne n'a pas été oubliée. Dans un rapport au Congrès international du Froid à Lyon en 1909, on a décrit le dégorgement à la glace de M. Walfard et les chambres frigorifiques.

On a étudié l'influence du froid sur les fermentations en tonneaux et en bouteilles; on a précisé des variations de compositions et signalé en particulier que le vieillissement bien connu dans les bouteilles exposées au froid est dû à une diminution de l'acide tartrique libre.

Conclusions

Le temps est trop limité pour me permettre de résumer le travail de trente années. Du moins, je me suis efforcé de vous montrer que la Champagne n'était pas restée en arrière du progrès général.

Ce n'est plus l'imagination qui donne l'explication de la préparation des Vins de Champagne, mais l'expérimentation scientifique.

La composition des raisins est fixée ainsi que celle des moûts obtenus par le mode spécial de pressurage champenois, des vins qui en dérivent. On sait conduire sûrement le bouillage; les études sur les levures pures ont marché de pair avec les questions chimiques.

Le tirage et la prise de mousse sont devenus les opérations précises que vous connaissez, du jour où l'on a substitué la théorie des fermentations de Pasteur aux explications physiques qui nous coûtaient si cher, il y a peu d'années encore.

Les maladies des Vins? La question des vins mildiousés est résolue. Les causes de la maladie du jaune nous ont été données par Gouirand en 1894. On a isolé les ferments de la Graisse, près d'eux une foule de germes qui ne sont pas des impuretés, mais des organismes sans lesquels le ferment de la graisse ne pourrait s'adapter à certaines conditions de milieu et de température. Pasteur a caractérisé chaque maladie des vins par un germe spécifique; presque toujours, on pourrait dire toujours, ce germe est accompagné par un cortège d'organismes qui peuvent modifier en sens divers l'allure de l'altération.

Les Syndicats de Microbes sont extrêmement dangereux parce qu'ils élargissent le champ d'action du ferment spécifique. Leur aide lui permet de se multiplier dans des conditions où il ne pourrait se développer seul.

Certes, il reste bien des recherches à entreprendre en vinification champenoise. Aujourd'hui, du moins les grandes lignes sont tracées et l'on voit clair, très clair, dans la préparation des Vins de Champagne.

Depuis peu d'années, les Stations de recherches scientifiques sont à l'ordre du jour. Toutes les recherches que je viens de résumer ont été poursuivies depuis trente ans dans une Grande Station de recherches scientifiques qui est toute la Champagne, ses vignes, ses celliers et ses caves, avec la collaboration de tous.

Je m'imposerai, quoi qu'il en coûte à mon souvenir, de taire des noms qui me sont chers, mais je dois cependant dire en terminant que cette Grande Station de Recherches scientifiques, eut pour origine, il y a bien longtemps, un petit laboratoire de photographie que M. le Maire d'Epernay connaît très bien.

Emile MANCEAU,
Docteur ès sciences physiques,
Directeur de la Station œnologique
de Champagne.

L'ENSEIGNEMENT PAR LE CINEMATOGRAPHE (1)

L'intérêt que présente le cinématographe employé dans la vulgarisation des choses de la terre, dans les recherches scientifiques utiles à l'agriculture, enfin pour la présentation dans les campagnes de spectacles récréatifs est à l'ordre du jour, par suite de l'examen spécial que vient d'en faire M. le Ministre de l'Agriculture et des décisions qui ont suivi cette étude.

M. le Ministre estime que, pour intensifier le rendement des produits, il

(1) Communication faite à l'Académie d'Agriculture, novembre 1922.

faut intensifier le rendement des producteurs, cela en les instruisant mieux et davantage, qu'il faut aussi intensifier leur joie de vivre, le goût qu'ils peuvent avoir pour leur profession, en apportant au village des distractions nouvelles et de bon aloi.

Et c'est au cinéma que M. Henry Chéron désire confier une part de cette mission délicate.

A cette fin, il a tout récemment demandé au Parlement l'autorisation de prélever une somme de 500.000 francs sur des fonds qui lui sont déjà accordés et qui proviennent des encaissements du Pari mutuel. Le jeu, impur à sa source, peut donc se moraliser ainsi par la destination de son produit fiscal.

Le crédit dont il s'agit doit permettre à l'Etat de coopérer dans les établissements d'enseignement et dans les communes rurales à l'instauration de cours et de conférences illustrées par le film et aussi à l'organisation de spectacles cinématographiques comportant des vues récréatives associées à des sujets d'éducation professionnelles, d'hygiène, d'économie domestique.

Cette initiative gouvernementale a trouvé dans tous les milieux l'accueil le plus flatteur. Il est donc probable que d'ici quelques semaines, le cinématographe recevra une consécration officielle qui le classera parmi les collaborateurs de choix chargés de donner à notre essor économique son maximum d'amplitude.

Ainsi, les 15 millions de travailleurs du sol, privés jusqu'à ce jour des commodités d'instruction et d'éducation, sevrés des plaisirs qui sont l'attrait des grandes cités, vont pouvoir enfin — c'est bien un peu leur tour — bénéficier de l'invention peut-être la plus prodigieuse que l'homme ait encore imaginée. Ils vont jouir de ces visions magiques qui apportent avec elles une débordante gaîté, une émotion pénétrante, un art délicat et nuancé, surtout une documentation fidèle souvent plus saisissante que la réalité elle-même.

Au point de vue scientifique et technique, certaines visions cinématographiques nous apparaissent comme une révélation.

C'est ainsi qu'on nous dévoile aujourd'hui, dans leur essence intime, des phénomènes tels que la germination, la croissance et la fécondation des végétaux, la multiplication par karyokinèse de la cellule vivante, l'éclosion d'un œuf, les féériques métamorphoses de certains animaux, le vol des oiseaux, la circulation du sang, les fonctions respiratoires, digestives, les mouvements browniens, le chimiotactisme, la marche intérieure des machines, la trajectoire d'un corps si vite qu'il se déplace.

Ces investigations dans le monde des infiniment petits, des infiniment rapides, des infiniment ralentis, sont permises aujourd'hui, grâce à des préparations photographiques hypersensibles, grâce à des appareils de prises de vues microscopiques, radiographiques, accélérées ou retardées, tous appareils inventés et, cette fois, construits chez nous. Nous devons ces belles créations à des ingénieurs, à des savants dont la France a le droit d'être fière, je veux parler des Marey, des Lumière, des Démeny, des Pathé, des Gaumont.

Il me plaît, Messieurs, de prononcer ces noms réputés devant d'autres

grands noms, et dans un lieu où la Science est si hautement honorée, dans ses données abstraites comme dans ses applications matérielles.

Le domaine d'élection du cinématographe est précisément l'Agriculture, où tout est spectacle, vie, transformation, mouvement. La France agricole est un atelier cinématographique idéal, immense, inépuisable.

Grâce au film, il est désormais possible, n'importe où, n'importe quand, d'examiner dans le détail complet de leur exécution, les opérations culturales de toute sorte. Quel puissant intérêt nous offre dès lors l'étude de l'Agriculture comparée, avec ce privilège qui nous est ainsi donné de surprendre, de notre fauteuil, la vie quotidienne, les mœurs, les travaux des populations rurales du monde entier.

Le cinéma a un rôle tout indiqué dans la vulgarisation des nouvelles méthodes de culture, des procédés pratiques intéressants, des tours de mains, du geste professionnel optimum, geste que l'on peut ralentir et agrandir à volonté sur l'écran, pour mieux en faire comprendre les phases successives.

L'homme de la terre, qui est avant tout un visuel, fera, à n'en pas douter, un accueil empressé à un genre d'information et d'enseignement dans lequel il est fait tant d'honneur à ses qualités d'observation.

Aussi bien, cet accueil sera d'autant plus enthousiaste que l'écran vient non seulement l'instruire, mais encore l'amuser en lui apportant de l'émotion et du rire, propres à chasser cette mélancolie qu'engendre bien souvent une dure journée de labeur.

Actuellement, pour 1,500, 2.000, 2.500 francs, on peut faire l'emplette d'appareils de projections d'enseignement ou de petite exploitation. Malgré leur prix modique, ces appareils sont de véritables chefs-d'œuvre de mécanique, robustes, portatifs, n'exigeant pour leur manœuvre aucun brevet de virtuosité, produisant, s'il le faut, leur électricité eux-mêmes, couvrant un écran large de 2 mètres à 2 m. 50, tout à fait suffisant pour une salle de 200 à 300 personnes.

Le prix de location des films documentaires et agricoles est actuellement de 4 centimes par mètre et par séance, et de 10 centimes par mètre pour une semaine. La location d'un film de 100 à 200 mètres, correspondant à une projection continue de 5 à 10 minutes, est donc de 4 à 8 francs pour une séance ; de 10 à 20 francs pour une semaine.

Je cite ces chiffres à titre d'indication. Les tarifs sont peu élevés, mais il est infiniment probable qu'ils pourront être encore abaissés lorsque le cinéma agricole constituera une organisation régulière, de plein exercice. D'autre part, on arrivera peut-être, dans un avenir rapproché, à employer pour les images un support d'un prix de revient plus faible que celui du celluloïd (1).

Paul Drouard,
Ingénieur Agronome.

(1) Après cet exposé ont défilé des films des Etablissements Pathé Consortium, Gaumont, Edition française cinématographique, doit voici les titres : le Dytique, Hybridation du blé, le Mimétisme, les Animaux-fleurs, la Karyokinèse d'une cellule vivante, Germination d'un grain de pollen, les Vendanges.

Les applaudissements qui accueillirent cette présentation ont prouvé l'intérêt qu'elle suscite.

L'ACIDE CITRIQUE DANS LES VINS D'IMPORTATION

La présence de l'acide citrique comme constituant normal des vins a depuis longtemps été révélée (Hubert-Astruc). Le procédé Denigès adopté par la méthode officielle d'analyses permet d'en déterminer rapidement et exactement la teneur. Plusieurs chimistes ont procédé à son dosage. Parmi eux il faut spécialement citer MM. Blarez, Denigès et Gayon qui ont effectué à ce sujet une très minutieuse enquête portant sur les vins de la Gironde et de quelques autres régions (Montbazillac, Anjou, bords du Rhin). Ces savants sont arrivés à d'intéressantes conclusions qu'on peut résumer brièvement comme suit :

1° La grande majorité des vins secs ou liquoreux contient naturellement de l'acide citrique à des doses variables pouvant atteindre 0 gr. 45 par litre dans certaines années exceptionnelles, cet acide préexistant dans les moûts ;

2° La température élevée de la saison, avant et pendant les vendanges, amenant une maturité excessive, et de ce fait une concentration du moût, détermine une augmentation de la quantité d'acide citrique (cas de l'année 1906) ;

3° Les vins vieux contiennent des traces d'acide citrique et en sont même fréquemment dépourvus. Sémichon et Astruc ont établi que peu à peu par le vieillissement, sous l'influence d'une fermention spéciale, pouvant se produire même à la cuve, surtout quand la fermentation principale s'accompagne de fermentations accessoires, il y a disparition progressive de l'acide citrique ;

4° Les raisins atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*) sont généralement plus riches en acide citrique que les raisins non pourris de même origine, et sauf pour les vins rouges, la fermentation alcoolique ne paraît pas avoir fait diminuer sensiblement les doses constatées dans les moûts.

Dans de tels vins (Sauternes, etc.), la dose d'acide citrique a été trouvée égale à 0 gr. 65 par litre. Les vins sulfités après décuvage ou pasteurisés conservent plus longtemps leur acide citrique (Dupont).

La Commission supérieure des fraudes tolérant la présence de 0 gr. 50 d'acide citrique *naturel* par litre, ainsi que l'adjonction éventuelle de la même dose de ce produit, lorsque l'acidification est jugée nécessaire à la bonne tenue des vins, il devient sage pour les experts de ne signaler comme anormalement citriqués que les vins contenant par litre une dose de cet acide supérieure à 1 gramme.

D'autre part, il nous a paru intéressant de procéder à la recherche et au dosage de l'acide citrique dans les vins espagnols et portugais actuellement importés en France par le port de Bordeaux. La question était d'actualité, cet acide étant le plus commode pour relever d'une façon stable la somme alcool + acide et masquer de ce fait un mouillage parfois important, permettant une déloyale concurrence.

Nos analyses portant sur d'assez nombreux échantillons nous ont permis de dégager les conclusions suivantes :

1° Les vins ordinaires espagnols ou portugais, importés actuellement en France (port de Bordeaux), contiennent presque tous de l'acide citrique à des doses voisines de celles des vins français. Les vins blancs en contiennent généralement beaucoup plus que les vins rouges, bien que leur acidité totale soit plus faible (3 gr. 5 à 4 grammes par litre en $SO^4 H^2$, au lieu de 4 grammes à 4 gr. 50 pour les vins rouges espagnols et 5 gr. 5 pour les portugais) ;

2° Certains de ces vins renferment jusqu'à 0 gr. 75 et même plus d'acide citrique, mais rares sont les vins en contenant plus de 1 gramme par litre, dose maxima tolérée.

Nous devons dire qu'on a signalé à l'importation au Maroc des vins en contenant jusqu'à 2 grammes par litre. Ces produits ont d'ailleurs été arrêtés.

Une surveillance active est indispensable à l'importation pour la défense des vins français. Dans le cas spécial qui nous concerne, pour l'année 1922, peu d'infractions pour l'emploi abusif de l'acide citrique dans les vins étrangers ont été signalées. Il nous a paru intéressant de le publier pour rassurer sur ce sujet l'opinion publique, parfois préoccupée à juste titre.

Dr Ch. Cosrouge,
Ingénieur-agronome.

ACTUALITÉS

Le régime futur des bouilleurs de cru : Dispositions nouvelles adoptées par la Chambre des députés. — L'œuvre de la Commission d'exportation des vins de France. — La croisière de la « Terre de France ». — La récolte des vins en Algérie et en Alsace-Lorraine. — La viticulture aux Indes. — Production et importation des vins en Suisse. — Examen de l'accord franco-italien. — Fabrication de l'ammoniac synthétique. — Programme du Congrès des Livres généalogiques des races françaises d'animaux, organisé par la Société d'Encouragement à l'agriculture. — Office de la main-d'œuvre agricole de complément. — Réunion du Conseil de l'A. N. E. É. — Le prix des tonneaux (P. L.). — Les régions viticoles allemandes (P. L.). — La distribution de l'énergie électrique dans les campagnes. — Contre les gelées blanches en Italie (P. L.).

Le régime futur des bouilleurs de cru. — Dispositions nouvelles adoptées par la Chambre des Députés. — La Chambre des Députés a voté par 457 voix contre 72, le nouveau régime des bouilleurs de crus.

« Article premier. — Sont prorogées jusqu'au 31 juillet 1923 les dispositions des paragraphes 7, 8 et 9 de l'article 13 de la loi du 31 décembre 1920, complétées par le deuxième paragraphe de l'article 15 de la loi du 30 juin 1922.

« Art. 2. — A partir du 1er août 1923, les distillations de vins, cidres, poirés, marcs, lies et fruits frais, seront opérées : 1° en atelier public, conformément à l'article 12 de la loi du 22 avril 1905 ; 2° par des associations coopératives fonctionnant dans les conditions de l'article 22 de la loi du 31 mars 1903 ; 3° à domicile.

« Les quantités produites seront intégralement passibles de l'impôt, sous réserve des déductions accordées aux entrepositaires. Il en sera de même pour les stocks possédés par les bouilleurs de cru qui distilleront chez eux et qui produiront plus de 50 litres d'alcool pur au cours de la campagne, à moins que les bouilleurs ne justifient que ces stocks sont déjà libérés des droits.

« Les récoltants qui voudraient acquitter l'impôt immédiatement après la

distillation bénéficieront d'une remise de 10%. Les bouilleurs de cru et les associations coopératives ne sont pas soumis à l'impôt de la licence.

« Les bouilleurs de cru ne produisant pas 50 litres d'alcool pur au cours de la campagne et qui distilleront dans un local n'ayant aucune communication intérieure avec les locaux d'habitation, seront dispensés de la prise en charge des stocks existants dans ces derniers locaux.

« Dans ce cas, le contrôle de la régie ne pourra s'exercer que dans le local où s'effectuera la distillation.

« En ce qui concerne les bouilleurs de cru distillant dans les locaux en communication intérieure avec l'habitation, le contrôle ne peut s'effectuer en dehors des distillations qu'au moment de l'inventaire et du récolement, s'il y a lieu.

« Les distillations dans les ateliers publics ainsi que chez les bouilleurs ne pourront être effectuées que pendant les périodes fixées par le juge de paix du canton de chaque circonscription d'exercice, sur proposition des maires des communes intéressées et des syndicats de bouilleurs et agricoles, après avis du chef local des Contributions indirectes.

« Les distillations à domicile ne pourront s'effectuer que pendant les périodes où fonctionnent les ateliers publics de la commune.

« Cette fixation devra être faite de façon à ce que, dans une même circonscription d'exercice, les opérations de distillation n'aient lieu à la fois que dans deux communes limitrophes ou dans un plus grand nombre de communes limitrophes, lorsque l'ensemble de leur population ne dépassera pas 2.000 habitants.

« Il sera ouvert au moins un atelier public par commune ou hameau, sur la demande des Conseils municipaux ou des syndicats agricoles et de bouilleurs.

« Art. 3. — Le tarif de l'allocation en franchise de 10 litres d'alcool pur est accordé à tous les propriétaires, fermiers, métayers, vignerons distillant ou faisant distiller tout ou partie des produits de leur récolte, tels que ceux-ci sont définis par la loi du 31 mars 1903.

« En cas de métayage, la franchise des 10 litres d'alcool pur appartient au métayer, qui aura la faculté d'en rétrocéder une partie à son propriétaire, conformément aux usages ruraux en vigueur dans la région, sous réserve que la totalité des quantités dont celui-ci bénéficiera en franchise et provenant, soit d'un faire-valoir personnel, soit de domaines exploités à colonie partiaire, ne dépassera jamais 10 litres.

« La distillation de la framboise, de la myrtille, de la mûre sauvage, du sureau, etc., jouit des mêmes droits que celle des produits visés dans la présente loi.

« Art. 4. — Les bouilleurs de cru dont le domicile et la résidence sont différents du lieu de leur exploitation seront autorisés à transporter en franchise à leur domicile ou à leur résidence, quel que soit leur éloignement, l'alcool correspondant à leur allocation.

« Art. 5. — Les dispositions des articles précédents ne sont pas applicables en Alsace-Lorraine.

« Un décret spécial fixera les conditions dans lesquelles la présente loi sera appliquée en Alsace et en Lorraine.

« Art. 6. — Les contraventions aux dispositions des articles précédents seront punies des peines édictées par les articles 26 de la loi du 31 mars 1903 et 19 de celle du 31 janvier 1907. »

L'œuvre de la Commission d'exportation des vins de France. — Après un an d'activité, la Commission d'exportation des vins de France, présidée par M. Guestier, et dont le secrétaire général est M. Bertrand de Mun, a tenu à convier une seconde fois au Palais d'Orsay, le 21 février, les personnalités officielles, les consuls étrangers, les représentants de la grande Presse pour mesurer le chemin parcouru.

La situation a été magistralement exposée d'abord par M. Guestier, puis

un très éloquent plaidoyer a été fait par M. B. de Mun en faveur de la consommation des vins de grands crus et contre la prohibition.

M. Dior, Ministre du Commerce et de l'Industrie et M. Chéron, Ministre de l'Agriculture, ont assuré les assistants que leur collaboration était acquise à l'œuvre si louable entreprise par la Commission. Une dégustation des meilleurs vins de France a suivi, qui a eu le plus franc succès.

La Commission, qui, en si peu de temps, a enregistré des résultats considérables, se propose de continuer avec le même zèle l'accomplissement de son programme, qui reste vaste et qui ne sera pas réalisé sans difficulté. Elle possède la foi, première condition du succès, et des appuis qui lui resteront fidèles.

La croisière de la « Terre de France ». — La première croisière du navire-exposition *Terre-de-France* s'organise pour le mois d'avril prochain. Elle doit partir du Havre et visiter les ports ci-après :

Lisbonne, Casablanca, Madère, Dakar, Buenos-Aires, Montevideo, Santos, Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco, Port of Spain, La Guayra, Port-au-Prince, La Havane, Vera-Cruz, New-Orléans, Philadelphie, New-York, Boston, Québec, Montréal.

Le séjour dans chaque port sera de 4 à 15 jours, et la durée de la croisière de 8 mois.

Nous avons déjà annoncé que cette manifestation française d'expansion économique serait organisée à bord d'un superbe paquebot de 20.000 tonnes de déplacement, comportant des stands, vitrines, salon d'exposition et de dégustation, publicité cinématographique, etc.

Ventes à bord et possibilité de livraisons immédiates.

Toutes les marchandises d'exportation seront présentées aux acheteurs étrangers dans un cadre approprié.

La récolte des vins en Algérie et en Alsace-Lorraine. — L' « Officiel » a publié les résultats définitifs de la récolte des vins de 1922 en Alsace-Lorraine et en Algérie.

En Alsace-Lorraine, cettte récolte a atteint 965.825 hectos ; en Algérie 7.473.098 hectos. La superficie des vignes en production a été de 172.710 hectares en Algérie, et de 15.266 hectares en Alsace-Lorraine.

Le chiffre donné provisoirement pour l'Algérie était de 7.456.975 hectolitres.

Pour la France entière (puisque maintenant on connaît officillement la production de l'Alsace-Lorraine), la récolte des vins aura donc été de 70.207.664 hectolitres.

La viticulture aux Indes. — La vigne n'est cultivée, aux Indes que pour la production du raisin de table. Dans le centre viticole de Nasic, dans le Deccan, on cultive trois variétés : Bhokri, très productive, Fakadi et Pandahar sahebi, plus fins mais peu productifs. Des expériences faites au Jardin botanique de Ganeskhind ont eu pour but d'augmenter les rendements de ces deux variétés. Les cultivateurs indigènes se bornent à fixer chaque cep le long d'un Pangara (Erythrina indica) ; dans le Jumnar, on conduit sur quatre bras fixés chacun à un Pangara, système plus productif, mais empêchant les cultures intercalaires à l'aide de Buffles. L'on a essayé les trois méthodes suivantes : 1° « Ombelle », consistant à faire une sorte de tonnelle en ombelle de 2 m. de haut, avec un poteau central le long duquel grimpe la vigne. Les résultats ont été très bons pour le Bhokri, mais le procédé paraît difficile à adopter en grande culture ; 2° « Overhead ». La vigne est conduite sur quatre bras horizontaux, soumis à une taille très courte (deux yeux). Pour le Pandahar sahebi, plus vigoureux que le Fakadi, il a fallu une taille plus longue (dix à douze yeux) ; 3° Le système « Kniffin », qui n'a pas donné de bons résultats, consiste à former deux étages de bras horizontaux à 1 m. et 1 m. 5 du sol.

L'arcure dite « colling », comportant deux tours complets maintenus par

des liens, a donné de bons résultats pour le Pandahar sahebi. Gole a signalé que le Fakadi, greffé sur Bhokri, donnait plus de fruits que franc de pied. Les expériences sur la fumure ont amené à recommander un mélange d'engrais de poisson et de sulfate de potasse, dans la proportion de 8 pour 1. —

Production et importation des vins en Suisse

Production

Années	
1910	243.582 hl.
1911	749.032 »
1912	658.897 »
1913	181.197 »
1914	368.085 »
1915	666.333 »
1916	331.474 »
1917	607.671 »
1918	700.500 »
1919	560.000 »
1920	400.000 »
1921	359.526 »

Importations

Années	
1910	1,681.427 hl.
1911	1.358.968 »
1912	1,444.544 »
1913	1,642.078 »
1914	1,252.735 »
1915	1,050.996 »
1916	849.491 »
1917	1,143.777 »
1918	942.628 »
1919	1,374.130 »
1920	1,441.057 »
1921	1,340.824 »

Examen de l'accord franco-italien. — Pour ce qui nous concerne, 123 articles intéressant spécialement notre exportation en Italie (liste A) bénéficient de droits réduits par rapport au tarif général italien. Le *modus vivendi* de 1898 n'en conventionnalisait que 80, dont un certain nombre ne présentaient pas même pour cette époque l'importance de la plupart de ceux que nous avons inscrits dans le nouvel accord.

Produits alimentaires. — Parmi ces derniers, nous citerons, en suivant l'ordre du tarif, les produits alimentaires, notamment les conserves de légumes, les eaux minérales, les vins en bouteilles pour lesquels les droits sont fixés à 30 et 50 lires-or par 100 bouteilles au lieu de 60 et 100 au tarif ordinaire, les champagnes dont les demi-bouteilles, paieront le même droit qu'en 1898 (20 lires-or) et dont les bouteilles de capacité supérieure jusqu'au litre seront taxées à 40 lires par 100 bouteilles au lieu de 200 lires droit inscrit au tarif ordinaire.

Nos cognacs conservent des abaissements de droits importants: en fûts 117 lires au lieu de 180 par hectolitre et en bouteilles 78 au lieu de 120, et 120 au lieu de 200 par 100 bouteilles. Nos rhums, qui n'étaient pas conventionnalisés en 1898, bénéficient aujourd'hui des mêmes réductions que le cognac.

Les liqueurs, qui n'étaient pas précédemment conventionnalisées, seront admises à un droit réduit. En outre la surtaxe intérieure de production de

l'alcool ne sera perçue que sur la base d'une force alcoolique minimum de 50 degrés au lieu de 70 degrés prévue par le tarif ordinaire.

Fabrication de l'ammoniac synthétique. — Dans sa séance du 8 février, la Chambre des Députés a adopté le projet de loi sur la fabrication de l'ammoniac synthétique. Ce projet sera incessamment déposé par le Gouvernement sur le Bureau du Sénat.

Les discours prononcés pendant la discussion ont fait ressortir l'importance du problème de l'azote et la nécessité d'employer plus largement les engrais azotés, afin d'intensifier notre production agricole.

Mais cet emploi intensif de l'azote, dont la consommation devrait atteindre 400.000 tonnes par an, ne sera possible que lorsque nous pourrons produire nous-mêmes, dans notre pays, les engrais nécessaires. Or, notre production atteint à peine actuellement 12.000 tonnes d'azote par an, et le reste de notre consommation, soit 58.000 tonnes d'azote en moyenne très inférieure du reste à nos besoins, doit être importé à grands frais de l'étranger. C'est à remédier à un état de choses aussi défavorable à notre production agricole, que tend le projet de loi adopté par la Chambre des Députés et que le Gouvernement a soutenu.

L'adoption du texte qui sera soumis à l'examen du Sénat permettra la production par la Poudrerie Nationale de Toulouse d'une quantité appréciable d'azote, mais il faudra que l'industrie privée la complète par un grand effort. Du moins, le problème est aujourd'hui nettement posé et il va entrer dans la voie des réalisations.

Programme du Congrès des Livres généalogiques des races françaises d'animaux, organisé par la Société nationale d'encouragement à l'agriculture.

1re partie : Les livres généalogiques. (Historique et état actuel de la question). Rapporteur général : M. Dechambre ; Rapporteur pour les espèces (espèces chevaline, asine et mulassière) : M. Antoine May ; (espèce bovine) : M. Grau ; (espèces ovine et porcine) : M. Leroy ; Rapporteurs régionaux : 8 rapporteurs désignés par les Offices agricoles régionaux assistés des auteurs de monographies de races.

2e partie : Principes techniques devant servir à la tenue des Livres généalogiques. Rapporteur général : M. Voitellier. — 1re section : Définition des races et standards. — Rapporteur spécial : M. Voitellier. — 2e section : Identification des animaux et contrôle de la descendance. — Rapporteurs spéciaux : MM. Prévost et Leroy.

3e partie : Exemples d'organisation moderne des Livres généalogiques. — Rapporteur général : M. Laplaud ; Rapporteurs spéciaux (espèces chevaline, asine et mulassière) : MM. Aveline et Antoine May ; (espèce bovine) : MM. Corbière et Lucas ; (espèces ovine et porcine) : M. Dechambre ; (chiens, volailles et autres animaux) : MM. Legendre et Letard.

Participation au Congrès.

Sont invités à participer au Congrès tous les groupements et toutes les personnes s'intéressant directement ou indirectement aux questions d'élevage.

Les cotisations ont été fixées de la manière suivante :

Groupements nationaux et régionaux	100 fr.
Groupements départementaux et d'arrondissement	50 »
Groupements communaux	20 »
Adhérents individuels	20 »

Ces cotisations donnent droit aux publications des comptes rendus du Congrès.

Elles devront être adressées au Trésorier de la Société nationale d'encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, à Paris.

Compte Chèques-Postaux : 497-83-Paris.

Date et lieu du Congrès

Le Congrès aura lieu à Paris les 7 et 8 mai 1923, au Musée Social, 5, rue Las-Cases, VIIe arrondissement.

Les séances seront ouvertes le matin à 9 h. 30 et l'après-midi à 14 h. 30.

Banquet

Le Congrès sera clôturé par un Banquet, présidé par M. le Ministre de l'Agriculture, le 8 mai, à 20 h. à l'Hôtel Lutétia, 43, boulevard Raspail.

(Prix : 30 francs, service compris.)

N. B. — Toute la correspondance relative au Congrès doit être adressée au Secrétariat général de la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture : 5, avenue de l'Opéra, Paris (1er).

Office de la main-d'œuvre agricole de complément. — Les agriculteurs, membres de la Société Française de Protection de la main-d'œuvre agricole, ne pouvant se procurer dans leur région la main-d'œuvre qui leur est nécessaire et se trouvant par conséquent dans l'obligation de faire appel à des travailleurs étrangers, sont avisés qu'ils ont intérêt à faire connaître leurs besoins à l'Office de la main-d'œuvre agricole de complément, 55, rue de Bellechasse, Paris (VIIe). Bureaux ouverts de 9 h. 30 à 12 h.

L'Office se tient gratuitement à la disposition des membres de la Société pour faciliter leurs recherches de main-d'œuvre italienne, belge, espagnole, portugaise.

Sur demande, il leur fera parvenir, soit des formules d'offres d'emplois pour travailleurs agricoles belges, espagnols ou portugais, soit des contrats conformes aux stipulations de la Convention franco-italienne, pour travailleurs agricoles italiens.

En possession de ces pièces, il s'entremettra avec la plus grande diligence pour tenter de pourvoir aux besoins exprimés.

Réunion du Conseil de l'A.N.E.E. — Le Conseil d'administration de l'Association Nationale d'Expansion économique vient de tenir sa réunion mensuelle sous la présidence de M. Coignet, sénateur, président de l'A. N. d'E. E.

Le Conseil a décidé la constitution d'une commission pour l'étude de la question du paiement des droits de douane en or et les modalités d'application.

La majorité du Conseil s'est prononcée pour le rétablissement de l'heure d'été, en prenant toutes les précautions nécessaires pour ménager les intérêts agricoles et après entente avec les pays voisins sur la période d'application.

Saisi par M. Ricard, président de la C.N.A.A., d'une protestation contre les chiffres erronés donnés dans une campagne actuelle de presse relative à la participation de l'agriculture aux charges fiscales, le Conseil a estimé qu'une campagne de cette nature était d'autant plus regrettable qu'elle gêne et risque de neutraliser les efforts d'industriels, commerçants et agriculteurs qui, animés d'un même esprit d'union, se concertent pour concilier en une formule acceptée de tous, les devoirs et les intérêts des diverses formes de l'activité productrice française.

Le Conseil a, d'autre part, sur la proposition de sa Commission agricole, émis le vœu qu'en raison de l'intérêt de l'élevage français d'exporter des animaux reproducteurs de haut prix et de la nécessité d'abaisser le prix de la vie, l'introduction de la viande frigorifiée en France soit autorisée comme contre-partie de nos ventes d'animaux reproducteurs à l'étranger.

Le Conseil a émis le vœu que les divers gouvernements, en réservant les garanties nécessaires à leur défense nationale et à condition de réciprocité, accordent et reconnaissent le libre droit de propriété des étrangers appartenant à des pays dont la législation offre les mêmes garanties.

Il a décidé, ensuite, d'attirer l'attention du ministère du commerce sur

les inconvénients que présente l'article 804 du tarif douanier italien, taxant les marchandises empaquetées beaucoup plus fortement que les marchandises en vrac, ce qui favorise la présentation au consommateur des produits avec des indications inexactes sur leur origine.

La discussion sur la reprise des relations commerciales avec la Russie, commencée à la dernière séance, a été continuée. Il a paru au Conseil que les industriels et commerçants français devaient être placés dans des conditions aussi favorables que leurs concurrents étrangers en ce qui concerne les relations commerciales avec la Russie. Mais, en même temps, le Conseil a estimé qu'en raison des répercussions d'ordre politique de toute mesure prise à cet effet, une question d'opportunité se posait qui devait être résolue d'accord avec le Gouvernement.

Le Conseil d'administration de l'A. N. d'E. E., opposé, en principe, à toute mesure d'exception en matière commerciale, a émis le vœu que le Sénat rejette dans son ensemble le projet de loi portant taxation du prix des farines.

Le prix des tonneaux. — On cote dans le Languedoc les demi-muids en chêne d'Amérique, épaisseur 20/22, pesant 140 à 150 kgs : 525 à 540 francs.

Les barriques bordelaises châtaignier : 220 litres, 45 francs.

Le sixain, 110 à 150 litres chêne, 50 francs ; châtaigniers, 30 francs.

A Paris le prix des fûts usagés a considérablement baissé : le demi-muid châtaignier ne vaut plus que 70 francs à 75 francs ; la pièce bordelaise, 60 à 65 francs ; la pièce nimoise, 35 francs.

Les fûts « en blanc » se payent 5 francs de plus que ceux qui ont contenu du rouge. — P. L.

Les régions viticoles allemandes

Voici, d'après la statistique de 1921, les superficies cultivées en vigne :

	Hectares
Bavière	20.500
Prusse	19.500
Hesse	15.500
Bade	14.700
Wurtemberg	12.500

Les autres régions comme le Mecklembourg et la Saxe ne fournissent en tout que 300 hectares environ, conduisant au total de 83.000 hectares de vigne en Allemagne. P. L.

La distribution de l'énergie électrique dans les campagnes. — La commission instituée par décret du 27 mars dernier pour étudier la question de la diffusion de l'énergie électrique dans les campagnes, a terminé ses travaux sous la présidence de M. Henry Chéron.

Après avoir adopté successivement les rapports de M. Le Verrier, ingénieur en chef du Service central des forces hydrauliques et des distributions d'énergie électrique, de M. Trotté, inspecteur général des services hydrauliques, et de M. Tardy, directeur général du Crédit agricole, elle a arrêté, d'accord avec les quatre inspecteurs des finances faisant partie de la commission, le texte d'un projet de loi, qui a été soumis par le Ministre de l'Agriculture au Ministre des Finances.

Contre les gelées blanches en Italie. — On emploie en Italie des sacs fumigènes remplis d'effilures de goudron et de substances grasses. Leur fumée inoffensive pour les plantes persiste pendant une demi-heure sur le terrain et peut s'étendre sur plus de 2 hectares (*Rivista di Ampelographia*, juillet 1921).

On les suspend à des chevalets de perches, recouverts par un carton bitumé formant cloche. Chaque sac est pourvu d'une mèche à friction pour l'allumage.

Ce système, dû à M. Nicolaidi, supprime l'emploi onéreux des récipients.

P. L.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris ; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs ; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 300 francs et au-dessus ; 2e choix, 290 à 295 francs ; 3e choix, 280 à 285 francs. *Vins blancs :* 350 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 70 à 90 francs ; 10°, de 85 à 90 francs ; Corbières 11°, 95 francs et au-dessus ; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 12°, 100 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 85 à 95 francs ; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 215 à 245 fr. ; vin blanc de 290 à 320 francs.

Alsace-Lorraine. — *Bourse aux vins de Strasbourg :*

Vins blancs courants nouveaux Ht-Rhin..	120 à 150 fr.	Bas-Rhin	70 à 130 fr.
Vins blancs courants vieux Haut-Rhin...	280 à 320 fr.	Bas-Rhin	220 à 250 fr.
Vins blancs supérieurs nouveaux Ht-Rhin.	150 à 180 fr.	Bas-Rhin	130 à 160 fr.
Vins blancs supérieurs vieux Haut-Rhin..	380 à 400 fr.	Bas-Rhin	260 à 300 fr.
Vins rouges nouveaux Haut-Rhin.....	100 à 160 fr.	Bas-Rhin	fr.

l'hectolitre nu gare départ.

Algérie. — Rouges extra de 13° à 14°, de 5 fr. 75 à 6 fr. 75 le degré, les ordinaires de 4 fr. 75 à 5 fr. 00 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. Les vins rosés de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (19 février 1923).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 45 à 63 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 70 à 80 fr. ; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré. Trois-six à 86°, 410 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 230 à 235 fr.

Montpellier (20 février). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de 44 à 63 fr. ; vins supérieurs 11°3, » fr. ; vins rosés, de 9° à 11° 1/2, de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. » le degré. Eau-de vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs ; marc à 86, » à » francs ; eau-de-vie à 52°, 350 francs ; eau-de-vie de marc à 52°, 230 à 235 francs.

Béziers (23 février). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 44 à 66 francs ; de » à » francs ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 6 francs à 7 francs le degré. Trois-six de vin, 86°, de 410 à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 350 à » fr. ; trois-six de marc, 86°, 390 fr. à 395 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 230 fr. à 235 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 25 février 1923.

Vins rouges de 9° à 12° : de 50 à 75 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (24 février). — Récolte 1922 : de 8° à 12°, de 45 à 73 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 410 à 420 francs, trois-six de marc 86°, de 380 à 390 francs, eau-de-vie de marc 52°, de 230 à 235 francs.

Perpignan (24 février). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 12°, 44 à 72 fr. ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, 410 à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 87 fr. 00 à 92 fr. ; orge, 62 fr. 00 à 67 fr. 50, escourgeons, 69 fr. 50 à 00 fr. ; maïs, 70 fr. 00 à 68 fr. 50 ; seigle, 64 fr. à 69 fr. 00 ; sarrazin, 62 fr. 00 à 64 fr. 50 ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 64 fr. 50 à 68 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 81 fr. 69 — Buenos-Ayres, 55 fr. 92. — Chicago, 73 fr. 93. — Sons, 32 fr. 00 à 35 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre Hollande commune, de 45 à 75 fr. ; ronde jaune, 22 à 26 fr. ; Saucisse rouge, 22 à 30 fr. ; pommes de terre à chair blanche, 22 à 30 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 105 à 130 fr. ; paille d'avoine, de 90 à 115 fr. ; paille de seigle, 105 à 130 fr. ; foin, 190 à 235 fr. : luzerne, 210 à 245 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 73 fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 73 fr. 25 (Marseille) ; palmistes 00 fr. 00 ; de coprah, 56 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 350 à 370 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 296 fr. 00 à 394 fr. (en gros).

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 00 à 8 fr. 00 — Veaux, 3 fr. 00 à 11 fr. 50 — Moutons, 2 fr. 50 à 17 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 00 à 11 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse 13 0/0 d'azote), 154 fr. à 165 fr les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), » fr. » ; cianamide granulée (S. P. A.), 20 à 21 en bidons perdus de 75 kgr., 00 francs 00. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 00 à 19 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 37 fr. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 39 francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 85.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de 177 francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 56 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins du Midi : blancs de 400 à 600 fr. — Dattes de 200 francs à 350 fr. — Oranges d'Italie : 130 à 170 fr. les 100 kgr. — Noix sèches : de 150 à 340 fr. — Poires choix : 400 à 750 fr. — Poires communes : de 40 à 200 fr. — Pommes choix 150 à 400 fr. — Pommes communes de 30 à 100 fr. — Citrons d'Italie : 8 à 20 francs le 100 — Bananes : 80 à 120 francs. — Ail : 60 à 140 francs. — Champignons 680 à 1.080 fr. — Haricots verts d'Espagne : de 250 à 1.200 fr. — Artichauts du Midi : 50 à 100 fr. le 100. — Choux-fleurs du Midi : de 100 à 300 fr. le cent — Tomates Algérie : de 200 à 500 fr. — Endives françaises : de 70 à 140 fr. — Châtaignes : de 50 à 75 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 18 au samedi 24 Février 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	10 »	5 »	7. 5	1	... 18....	13 »	3 »	8 »	0
Lundi.....	9 »	3 »	6 »	8	....19....	12 »	4 »	8 »	2.7
Mardi.....	8 »	3 »	5. 5	4	....20....	11 »	4 »	7. 5	5
Mercredi..	6 »	1 »	3. 5	0	....21....	9 »	2 »	5. 5	2
Jeudi.....	8 »	2 »	5 »	4	....22....	12 »	2 »	7 »	1
Vendredi..	9 »	2 »	3. 5	2	....23 ...	16 »	2 »	9 »	6
Samedi....	» »	» »	» »	»	... 24....	» »	» »	» »	»
			STRASBOURG					ALGER	
Dimanche.	6 »	— 2 »	2 »	1	....18....	18 »	12 »	15 »	»
Lundi.....	6 »	— 2 »	2 »	6	....19....	21 »	14 »	17. 5	1
Mardi.....	6 »	0 »	3 »	?	....20 ...	17 »	8 »	12. 5	11
Mercredi..	8 »	1 »	4. 5	»	....21....	14 »	7 »	10. 5	12
Jeudi.....	7 »	— 1 »	3 »	1	....22....	15 »	13 »	14 »	6
Vendredi..	9 »	3 »	6 »	0	....23 ...	17 »	10 »	13. 5	4
Samedi....	» »	» »	» »	»	....24....	» »	» »	» »	»
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche.	9 »	4 »	6. 5	5	... 18....	14 »	4 »	9 »	4
Lundi.....	11 »	4 »	7. 5	2	....19....	12 »	» »	6 »	»
Mardi.....	9 »	— 5 »	2 »	»	....20....	» »	6 »	» »	11
Mercredi..	10 »	— 2 »	4 »	?	....21....	12 »	» »	6 »	»
Jeudi.....	7 »	3 »	5 »	4	....22....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	12 »	1 »	6. 5	4	....23....	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....24 ...	» »	» »	» »	»
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche.	14 »	2 »	8 »	»	....18....	11 »	7 »	9 »	4
Lundi.....	» »	6 »	» »	10	....19 ...	13 »	6 »	9. 5	?
Mardi.....	15 »	0 »	7. 5	»	....20....	12 »	0 »	6 »	»
Mercredi..	13 »	— 1 »	6 »	»	....21....	8 »	5 »	6. 5	0
Jeudi.....	12 »	1 »	6. 5	»	....22....	12 »	4 »	8 »	2
Vendredi..	17 »	5 »	11 »	3	....23....	10 »	5 »	7. 5	14
Samedi....	» »	» »	» »	»	....24....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Nevreu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.